بالهناء والشفاء

أشهى الحلويات

الشرقية والغربية

إعداد

عزجد فتح الباب

الناشـــــر

مكتبة العلم الإسلامية

٤ عطفة النشيلى من ش سيد الدواخلى

ت: ٧٨٦٣٢٨٠



رقم الإيداع ١٥٤٨٤/ ٢٠٠٤

الترقيم الدولى 5 - 57 - 5442 - 977

بسم الله الرحمن الرحيم

مقدمة

سيدتى الفاضلة . . . عروستى الجميلة . . .

بعد أن قدمنا لك كتاب وجبات الطعام، الذى ينفعك فى إعداد وجبات لزوجك وأولادك وأهل بيتك.

نقدم لك هذا الكتـاب الآخر فى فن إعداد أنواع من الحلويات الشرقية والغربية.

فمن أكل وحلى فقد استكمل طيبات الحياة الدنيا.

والكتـاب على صـغـر حجـمـه إلا أن به مـا يكفى المطبخ الشـرقى من أصناف الحلويات التى لا يسع أى زرجة، أو من تستعد للزواج من معرفتها.

فأطعمى من تحبـين، ثم قدمى لهم من الحلويات ما تشتهى نفوسهم.

وشكر الله مجهودك، وبالهناء والشفاء.

المؤلفة

البسبوسة

المقادير:

نصف كيلو دقيق سميط ٢ كوب سكر

نصف كوب سمن أو زبدة وحدات مكسرات مقشورة

٢ علبة زبادى

شراب سكرى (خفيف القوام).

طريقة عمل الشراب:

المقادير: من ٢ إلى ٢ ونصف كوب سكر (حسب المذاق)

كوب ماء فانيليا

ملعقة صغيرة عصير ليمون.

الطريقة:

يوضع الماء فى إناء ويرفع على النار ويضاف إليه السكر مع التقليب وعندما يغلى يضاف عصير الليمون، يترك لدقائق على النار حتى يصبح شرابًا خفيفًا، ويرفع من على النار، ثم يضاف الفانيليا ويقلب، يترك ليبرد.

طريقة عمل *البسبوسة:*

يخلط السكر بالسمن حتى يمتزجا، ثم يضاف إليهما الدقيق ويخلطوا جميعًا، ثم تدهن صينية بسمن سائح، ويفرد فيها

المقـدار. تبلل الأصابع بقليل من الزيت لســهـولة تســوية وجـه البسـبوسة أو بظهـر ملعقـة مبللة بالـزيت، ترص الـمكســرات كالبندق على هيئة صفوف بانتظام وتغـرس خـفـيـفًـا عـلى وجـه البسـبوسـة، ثم توضع فى فرن مـتوسط الحـرارة حتى يحـمر وجهها ثم تسقى بالشراب وهى ساخنة بالشراب البارد.

البسيمة

المقادير:

نصف كيلو جوز هند مبشور. نصف كيلو سكر.
ثلاثة أرباع كوب ماء. ٦ ملاعق كبيرة دقيق.
ملعقة بيكنج بودر.

الطريقة:

يخلط جـوز الهند بالسكر بالدقـيق حتى يخـتلطوا معًـا ثم يضاف الماء وعـجنهم حتى تصبح عجينـة يابسة وتترك لنصف ساعة تدهن صينية بالسمن جيدًا، ثم تفرد فيها العجينة وتوضع فى فرن متوسط الحرارة حتى يحمر وجهها.

القطائف

المقادير:

نصف كيلو قطائف صغيرة.

مكسرات خليط من (زبيب - سودانى - لوز - بندق).

كريمة. زيت للتحمير.

شراب سكرى: واحد ونصف كوب سكر.

١ كوب ماء. عصير ليمونة. فانيليا.

الطريقة:

تدق المكسرات وتقلب ثم يبلل أطراف الأصابع بالماء ويوضع مقدار بسيط على القطائف ثم نطبق نصفين وتقفل جيدًا. ثم تحمر فى زيت غزير، تنشل من الزيت وتصفى، ثم توضع فى الشراب السكرى (سميك).

طريقة اخرى:

تلف القطائف كالقرطاس وتبلل أطراف الأصابع عند غلقها جيدًا ثم تحمر، ثم تنشل من الزيت وتوضع فى الشراب السكرى، وتصفى منه وتحشى بالمكسرات ثم توضع فوقها كريمة على شكل وردة وترص فى سرفيس دائرى بشكل متساوى جميل.

كنافة بالكريمة

نصف كيلو كنافة.   ٤ ملاعق سمن.

١ كيس كريمة جاهزة.

شراب سكرى: (واحد ونصف كوب سكر، ١ كوب ماء، عصير ليمونة، فانيليا).

الطريقة:

تقطع الكنافة صغيراً، يقدح السمن على النار ويقلب فيه الكنافة حتى يحمر لونها.

تصفى الكنافة من السمن فى مصفاة حتى تبرد وتسقى بشراب بارد.

يحضر صينية ويوضع فيها نصف مقدار الكنافة ويضغط عليها ثم توزع الكريمة، ويضاف باقى الكنافة بعد الضغط عليها، وتزينها ببعض وردات الكريمة والمكسرات.

ملحوظة: يمكن وضع المكسرات بدل الكريمة أو القشدة.

كنافة أصابع

المقادير:

نصف كيلو كنافة.   ٥ ملاعق سمن.

شراب سكرى (واحد ونصف سكر - واحد كوب ماء - عصير ليمونة - فانيليا).

للحشو: مكسرات (لوز - بندق - سودانى - زبيب - جوز هند - ملعقة سكر كبيرة).

الطريقة:

تفرم المكسرات غليظًا وتخلط بالسكر، تقسم الكنافة لخصلات طويلة وتغطى بفوطة مبللة، تؤخذ خصلة وتوضع فيها الحشو وتلف الكنافة لفتين كالأصابع ثم تفصل بسكين وترص فى صينية مدهونة سمن وهكذا حتى ننتهى من المقدار تسيح السمن وترش فوق الأصابع، وتوضع الصينية فى فرن متوسط الحرارة حتى يحمر وجهها.



ترفع الأصابع من الصينية وتوضع فى مصفاه وترش بقليل من الماء الساخن وتهز سريعًا للتخلص من الماء والسمن الزائدين، ثم تسقى بالشراب السكرى. وتجمل بوردات من الكريمة (حسب الطلب).

كنافة باللبن

المقادير:

نصف كيلو كنافة رفيعة. نصف كيلو لبن.

٢ ملعقة كبيرة سمن. سكر للتحلية.

الطريقة:

تقطع الكنافة قطع صغيرة تسيح السـمن ويشوح فيها الكنافة حتى تحمر.

ترفع من على النار ويضـاف إليـها اللبن تدريجـيّا (حـسب المذاق خفيفة أو سميكة) ثم تحلى بالسكر تقدم ساخنة.

صينية الكنافة بالمهلبية

المقادير:

نصف كيلو كنافة. ٤ ملاعق كبيرة سمن.

شـراب سكرى (واحـد ونصف كوب سكـر ـ كوب مـاء ـ عصير ليمونة ـ فانيليا).

مقادير المهلبية:

٢ ملعقة كبيرة نشا. ٢ كوب لبن.

الطريقة:

تقطع الكنافة قطع صغيرة وتخلط بالسمن لثلاث دقائق على النار وتترك لتبرد. أثناء ذلك نقـوم بعمل المهـلبية كـالتالى:

يقلب النشا فى ربع كـوب ماء حتى يصـبح سائلا ويغلى اللبن ويحلى، ثم يضاف إليـه النشا مع التـقليب حتى يصبح قـوامًا غليظا نوعًا يرفع من على النار ليبرد.

تدهن صينيـة بالسمن ويفـرد فيهـا نصف مقـدار الكنافة ثم يصب عليهـا المهلبيـة وتسوى ثم يوضع نصف الكنافـة الآخر ويسوى ثم توضع فى فرن متوسط الحرارة حتى يحمر وجهها. ثم تسقى بالشراب البارد.

الهريسة

المقادير:

نصف كوب دقيق. ٢ ملعقة جوز هند.

١ كوب سمن. ١ كوب لبن.

نصف كوب سكر.

شراب سكرى (كوب سكر ـ نصف كوب ماء ـ ملعقة عصير ليمون صغيرة ـ فانيليا).

الطريقة:

تخلط جـميع المـقادير جـيدًا وتصب فى صـينية مـدهونة بالسمن وتوضع فى الفرن حـتى تنضج ثم تسقى بالشربات، ثم تعاد للفرن حتى تتشرب الشراب، تقدم باردة.

الجلاش

المقادير:

نصف كيلو جلاش.

نصف كوب سمن.

للحشو (مكسرات حسب التذوق)

شراب سكرى قوامه غليظ نوعًا.

مقادير الشراب السكرى:

واحد ونصف كوب سكر - ١ كوب ماء - فانيليا - عصير ليمونة.

الطريقة:

يسيح السمن على النار، تدهن صينية جيدًا ويوضع ورقتين من رقائق الجلاش ويرش فوقها سمن - أو تدهن سمن بالفرشاة وهكذا حتى تصل لنصف الكمية يوزع الحشو على رقائق الجلاش ثم يكرر تبادل رقائق الجلاش مع السمن حتى نهاية المقدار.

يقطع الجلاش لقطع ويرش على الوجه سمن توضع فى فرن متوسط الحرارة حتى يصبح لونها ذهبيا يصب عليها الشراب باردا.

* عندما يكون الشـراب غليظا نوعًا يصبح الجـلاش هشا. لكن الشراب الخفيف يجعله طريا.

أصابع الجلاش

المقادير:

نصف كيلو جلاش. سمن أو زيت للتحمير.

للحشو سودانى - زبيب - بندق. . . .

شراب سكرى غليظ.

الطريقة:

تقسم أسطوانة رقائق الجلاش إلى أربعة أقسام.

يؤخذ ورقة من القسم الأول وتحشى بالمكسرات المخلوطة ويلف الجلاش حول الحشو. . . وهكذا ونحاول غلق الجانبين أثناء اللف. وهكذا حتى انتهاء الكمية.

التسوية:

إما بـتحـميـر هذه الأصابع فى زيت غـزير مخلوط بسـمن وتنشل على ورق زبدة للتـخلص من المـادة الدهنية ثم يسـقى بالشربات.

أو ترص فى صينية وتوضع فى الفرن حتى النضج ثم يصب عليه الشراب.

لقمة القاضى

المقادير:

نصف كيلو دقيق.	قطعة خميرة بيرة.
١ملعقة سكر.	ذرة ملح.
١حبة بطاطس صغيرة.	ماء دافئ للعجن.
زيت للتحمير.	شراب سكرى.

الطريقة:

تضاف ملعقة السكر للخميرة وتقلب حتى تسيل مع إضافة قليل من الماء الدافئ.

ينخل الدقيق، ويضاف إليه ذرة الملح، يعمل حفرة بوسط الدقيق وتصب فيها الخميرة وتقلب.

يضاف الماء الدافئ للدقيق حتى تصبح عجينة لينة.

وتخلع من جوانب الإناء.

تترك فى مكان دافئ حتى تخمر وذلك بارتفاع العجينة فى الإناء حتى تصبح لقمة القاضى هشة ومقرمشة يمكن إضافة حبة بطاطس مسلوقة ومهروسة جيدًا للعجينة وتخلط بها جيدًا. يقدح الزيت على النار.

تدهن اليد اليسرى بزيت ويؤخذ قطعة من العجينة وذلك بقبض اليد على العجينة حتى تظهر من أعلى فتقطع بملعقة

صغيرة مبللة بالزيت وتوضع فى الزيت المقدوح. وهكذا حتى يتم الانتهاء من المقدار.

تنشل من الزيت وتصفى منه جيدًا.

إما: ١- يرش عليها سكر بودرة.

٢- تسقى فى شراب بارد سمّيك قوامه نوعًا.

البغاشة

المقادير:

٤ ملاعق دقيق. ملعقة كبيرة سمن.

بيضة. ذرة ملح.

ماء للعجن دافئ وليس ساخنا. شراب سكرى.

الطريقة:

ينخل الدقـيق ويخلط بـذرة الملح نصنع فى وسطه حـفـرة تخـفق البيـضة وتصب فى وسـط الحفـرة وتعجن مع الدقـيق ويضاف الماء حتى تصبح عجينة متوسطة الليونة.

تقطع العجينة أربع كور وتغطى وتتـرك لمدة ربع ساعة بعد ذلك تفرد القطع بالنشابـة حتى يصبح سكمها رفيـعا جدًا يرش السمن على ثلاث قطع وتترك الرابعة.

ترص القطع فوق بعضها والرابعـة الخالية من السمن فوقهم وتترك حتى يجمد السمن على العجائن.

تفرد العــجائن بالنشــابة بحيث تصبح كـلها عجـينة واحدة رقـيقـة جـدًا وتقطع حسب الـرغبـة دوائر أو مـستطيـلات أو مثلثات.

يقـدح الزيت ويحـمر فـيـه تلك الرقـائق تنشل من الزيت وتصفى من الزيت وتسقى بالشراب.

للتجميل: بعد أن تبرد يمكن وضعـها فى سرفيس كبير فى شكل مستدير وتزين بوردات من الكريمة والمكسرات.

بلح الشام

المقادير:

٥ ملاعق كبيرة دقيق.	كوب ماء.
٥ بيضات.	٢ ملعقة كبيرة سمن.
ذرة ملح.	فانيليا.
شراب سكرى.	زيت مخلوط بسمن للتحمير.

الطريقة:

يقـدح السمن علـى النار، ويضاف له المـاء والملح حـتى يغلى، ثم يرفع من على النار ويـضاف الدقيـق المنخول دفـعة واحدة مـع التقليب حـتى تصبح عـجينة ناعـمة وتنفـصل من جوانـب الإناء، وتترك لتـبرد نوعًـا يضاف البـيض المخـفوق واحدة واحدة مع التقليب المستمر، وإضافة الفانيليا.

تعبأ العجينة في كيس به بلبلة منقوشة.

تقدح المادة الدهنية ويضـغط على الكيس بحيث تخرج منه العجينة على شكل أصابع طويلة تؤخـذ باليد اليسرى المدهونة بالزيت وتوضع بحـرص في الزيت المـقدوح. حـتى تحمـر، وتصفى في مصفاة ثم تسقى بالشراب السكرى.

الاكلير بالشيكولاتة

المقادير:

كما في بلح الشام (عجينة الشو)

الطريقة:

تدهن صينية بالسمن وتملأ ملعقـة صغيرة بالعجينة وتوضع في الصينية، وعلى بعد ٢سم توضع أخرى، وهكذا حتى ينتهى المقدار.

توضع في فرن حـار، ولا يفتح الفرن قبل ربع سـاعة حتى يحمر الوجه.

لا توضع في تيـار هواء بارد تترك حتى تبـرد يشق جانبـها بحـرص بسكيـن حـاد وتحـشى بالكريمـة ويغـطى سطحـهـا بالشيكولاتة.

مقادير الشيكولاتة:

نصف كوب ماء.　　　١ملعقة كبيرة سكر.

نصف كوب لبن.　　　٢ملعقة كبيرة شيكولاتة بودرة

١ملعقة كسترد بودرة.

الطريقة:

يغلى الماء واللبن والسكر والشيكولاتة، تذاب بودرة الكسترد فى قليل من اللبن البارد، ويصب على الخليط حتى يصبح غليظ القوام.

تصب على الأكلير وهى ساخنة.

الاكلير بالكراميل

المقادير:

مثل الأكلير بالشيكولاتة، لكن بدلا من استخدام الشيكولاتة يتم استخدام الكراميل.

مقادير الكراميل:

٤ملاعق كبيرة سكر.　　　٢ملعقة ماء.

الطريقة:

يذاب السكر فى الماء على النار حتى يغلى ويصبح لونه بنيًا، يصب فوق الأكلير والكراميل ساخن.

صينية القرع العسلى

المقادير:

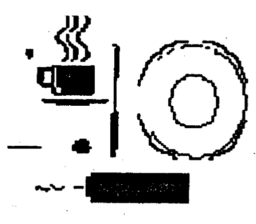
ثمرة قرع متوسطة.   نصف كيلو سكر.

نصف كوب ماء.   مكسرات.

للبشاميل: ٢ملعقة دقيق كبيرة - ٢ملعقة سمن كبيرة - سكر للتحلية - فانيليا - بيضة - ١ كيلو لبن.

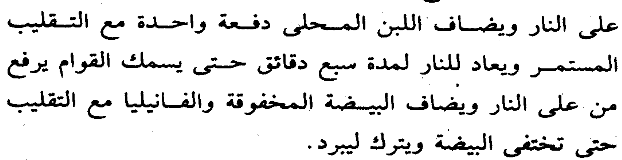
الطريقة:

يقشر القرع ويقطع مكعبات صغيرة فى إناء مع إضافة السكر والماء على نار هادئة.



ثم يوضع فى مصفاة للتخلص من السائل.

يصنع البشاميل وذلك: يسيح السمن على النار ثم يضاف الدقيق مع التقليب حتى يصفر، يرفع الإناء من



على النار ويضاف اللبن المحلى دفعة واحدة مع التقليب المستمر ويعاد للنار لمدة سبع دقائق حتى يسمك القوام يرفع من على النار ويضاف البيضة المخفوقة والفانيليا مع التقليب حتى تختفى البيضة ويترك ليبرد.

تدهن صينية بالسمن ثم ترش بطبقة خفيفة من الدقيق.

يقسم البشاميل إلى ثلاثة أجزاء:

جزء يصب فى قاعدة الصينية ويساوى فيها بتحريك الصينية يمينًا وشمالاً حتى يتساوى البشاميل فيها.

ثم يصب نصف القرع، ثم الجزء الثانى من البشاميل وفوقه خليط من المكسرات ويساوى، ثم النصف الثانى من القرع ثم البشاميل ويفرد بظهر ملعقة.

ثم يوضع فى فرن متوسط الحرارة حتى يحمر الوجه.

شكلمة اللوز

المقادير:

١ كوب سكر ناعم.　　٥ملاعق لوز مطحون.

بياض ثلاث بيضات.　　دقيق لتغطية الصينية.

فانيليا.

الطريقة:

يخلط السكر مع اللوز المطحـون يخفق زلال البـيض حتى يجمـد ويضاف الفانيليا وتقـلب يضاف السكر مع اللوز لزلال البيض ويقلب بخفة حتى تتكون عجينة متماسكة.

تدهن صينية وتغطى بطبقة من الدقيق.

يوضع الخليط فى كيس ذى قمع منقوش وتعمل منه أشكال

متباعدة ويوضع فى وسطها كـريز مسكر أو أى قطعة من فاكهة (كمبوت).

توضع فى فرن هادئ حتى يصفر لونها.

ملحوظه: لا تبرد فى تيار هواء، وتحفظ فى إناء مغلق حتى لا تجف.

شكلمة جوز الهند

المقادير:

١كوب سكر. بياض ٤ بيضات.

ملعقة كبيرة دقيق. ربع ملعقة صغيرة فانيليا.

١ كوب جوز هند مبشور.

الطريقة:

كطريقة شكلمة اللوز ولكن يستبدل اللوز بجوز الهند.

كرات البطاطا

المقادير:

١كيلو بطاطا مسلوقة ومهروسة. ثلث كوب زبد سائح.

نصف كوب بقسماط. نصف كوب زبيب.

٤بيضات. ١ملعقة قرفة.

ربع ملعقة زنجبيل. سكر للتحلية.

سمن للتحمير.

الطريقة:

يسيح السمن على النار ويضاف إليها البطاطا المهروسة مع التقليب لدقائق، ثم ترفع من على النار، ويضاف البيض المخفوق تدريجيًا مع التقليب حتى يختفى البيض تمامًا ثم يحلى المقدار بالسكر حسب المذاق، ثم يضاف القرفة والزبيب مع التقليب الجيد.

للتشكيل: تغطى اليد بطبقة خفيفة من الدقيق ثم تشكل كرات البطاطا وتحمر فى سمن ساخن حتى يصبح لونها ذهبيا ثم تنشل من السمن.

طريقة أخرى للتشكيل: بدلا من خلط الزبيب بالبطاطا تفرد قطعة من عجينة البطاطا ويوضع فيها الزبيب ثم تشكل على هيئة كرة ثانية وتحمر فى السمن.

صينية البطاطا

المقادير:

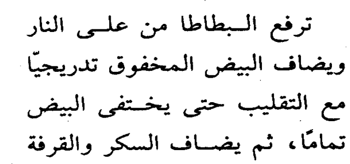
١كيلو بطاطا مسلوقة ومهروسة جيدًا.

٦ بيضات. ١فنجان زبيب.

٢ملعقة كبيرة سمن. سكر للتحلية.

ملعقة صغيرة قرفة.

الطريقة:



يسيح السمن وتضاف البطاطا المهروسة وتقلب معًا على النار لدقائق حتى تمتزج البطاطا بالسمن.

ترفع البطاطا من على النار ويضاف البيض المخفوق تدريجيًا مع التقليب حتى يختفى البيض تمامًا، ثم يضاف السكر والقرفة الناعمة ونقلب حتى يمتزج المقدار كله.

تدهن صينية ثم ترش بالدقيق. ثم يوضع مقدار البطاطا ويتم تسويته ثم يضاف الزبيب ثم باقى مقدار البطاطا.

ويدهن الوجه بسمن خفيف مع التسوية وقليل من البقسماط يرش على الوجه مع ضغطة بسيطة بظهر الملعقة.

ثم توضع فى فرن متوسط الحرارة. تقدم ساخنة.

الشراب السكرى

المقادير:

١ كوب سكر. ١ كوب ماء.

نقط عصير ليمون. فانيليا.



يوضع المـاء فى إناء ويرفع علـى النار ويضـاف السكر مع التقليب وعندما يغلى يضاف عصـير الليمون ينزع الريم. وبعد دقائق يرفع من على النار.

ملحـوظة: هناك نوعان من الـشراب القوام الخـفيف للبسبوسة.

القوام السميك للكنافة ـ الجلاش.

دائمًا يضاف الشـراب باردا والحلو سـاخنا حـتى يتشـرب الشراب السكرى.

العجائن
فطير بالشيكولاتة

المقادير:

الفطير: نصف كيلو دقيق ـ ربع كيلو زبد ـ نصف كوب ماء للعجن ـ ذرة ملح ١- ملعقة صغيرة بيكنج بودر.

البشاميل: ملعقة كبيرة دقيق ـ ٤ ملاعق لوز مفرى ـ كوب لبن ـ ملعقة سمن.

الشيكولاتة: ٤ ملاعق شيكولاتة مبشورة ـ ٢ صفار بيضة ـ فانيليا ـ ربع كوب ماء.

الطريقة:

ينخل الدقيق حتى يتخلله الهواء، يضاف ذرة الملح والبيكنج بودر، يقطع الزبد قطع صغيرة بالسكين، ويفرك بأطراف الأصابع، يخلط الزبد بالدقيق جيدًا، يعمل حفرة وسط الدقيق، ويصب الماء تدريجيًا ويعجن حتى تصبح عجينة يابسة نوعًا.

تفرد العجينة بواسطة النشابة بعد رشها بالدقيق، ثم تقطع العجينة دوائر، وتوضع كل دائرة فى قالب صغير وتخرم العجينة فى القالب.

أو تفرد العجينة فى قالب كبير ويعمل لها جوانب ويخرم القاع أيضًا.

البشاميل: يسيح السمن ويضاف إليه الدقيق حتى يصفر، يرفع الإناء من على النار، ثم يضاف إليه اللبن دفعة واحدة مع التقليب، يوضع على النار ثانية ويقلب حتى يغلظ قوامه، يرفع من على النار حتى يهدأ ويضاف اللوز المبشور.

الشيكولاتة: تذاب الشيكولاتة فى ربع كوب ماء على النار، يضاف صفار البيض المخفوق مع الفانيليا ويقلب حتى يصبح قوامها لينا.

تمزج الشيكولاتة بالبشاميل (الصلصة البيضاء).

يؤخذ ملعقة من الخليط وتوضع فوق الفطير المخرم. ثم يخبز فى فرن حار لمدة نصف ساعة.

فطير بالعجوة

المقادير:

نصف كيلو دقيق. ثمن كيلو زبدة.

١كوب ماء للعجن. ١ملعقة كبيرة بيكنج بودر.

للحشو: ملعقة سمسم - ملعقة سمن - عجوة. ٢ملعقة ماء.

طريقة العجوة: تفصص العجوة من النوى، يسيح السمن

على النار ويضاف العجوة والمـاء مع التقليب حتى تلين لدقائق على النار، ثم تضاف ملعقة السمسم مع التقليب.

طريقة عمل الفطير:

ينخل الدقيق مع الملح والبيكنج بودر، يضاف الزبد للدقيق ويفرك بأطراف الأصابع حتى تختـفى فى الدقيق، يضاف الماء للعجين حتى تصبح عجينة يابسة.

يرش دقـيق على رخامـة ويفرد العـجين بالنشـابة، وتقطع العجينة دوائر يوضع فى نصفـها ملعقة صغيرة عـجوة بالسمسم تلم أطراف العـجينة وتكور، ثم يضـغط عليـها خفـيفـا يدهن الوجه بالبـيض المخفـوق ويرش بالسمسم، توضع فى صـينية مدهونة بالسمن، ويخـبز فى فرن متوسط الحـرارة حتى يصبح الوجه ذهبيا.

الشريك

المقادير:

١ كيلو دقيق.
٥ ملاعق كبيرة سمن.
٦ بيضات للعجن.
٢ كوب سكر ناعم.
١ كوب زيت حلو
١ بيضه لدهن وجه الشريك.
ملعقة صغيرة فانيليا.
قطعة كبيرة خميرة فى حجم البيضة.

ملعقة سكر صغيرة. ماء دافئ للعجن أو لبن.

زبيب - سمسم - سكر.

الطريقة:

تدعك الخميرة بملعقة السكر حتى تسيل ويضاف إليها قليل من الماء وقليل من الدقيق وتترك لمدة نصف ساعة لتخمر.

ينخل الدقيق والسكر.

يخفق البيض والفانيليا ويضافا إلى الدقيق ويعجن.

يقدح السمن والزيت ويضافا للدقيق وكذلك الزبيب.

تضاف الخمير للعجين ويعجن حتى تصبح عجينه لينة.

ترك فى مكان دافئ لتخمر وهى مغطاة.

تشكل على هيئة ثلاثة أصابع مضمومة من أعلى وأسفل.

تخفق بيضة جيدًا، يدهن وجه الشريك بالبيض.

يرش السمسم والسكر على الوجه.

يخبز حتى ينضج ويحمر الوجه.

البسكويت

بسكويت القرفة

المقادير:

١ كوب دقيق كبير. بيضة.

قليل من اللبن للعجن. ٣ ملاعق كبيرة سكر بودرة.

ملعقة صغيرة قرفة ناعمة. ٣ ملاعق زبدة.

ملعقة صغيرة بيكنج بودر.

للحشو: ٢ ملعقة مربى.

الطريقة:

ينخل الدقيق والبيكنج بودر معًا، يفرك الزبد بأطراف الأصابع حتى يمتزج بالدقيق مع رفع الأيدى فى الهواء أثناء الفرك.

يضاف السكر والقرفة مع الفرك المستمر.

تعمل حفرة فى الوسط ويمزج البيضة واللبن حتى تتكون عجينة يابسة نوعًا.

تفرد العجينة بالنشابة حتى تصير رقيقة. تقطع دوائر أو حسب الطلب.

يدهن صاج وتوضع فيه قطعة البسكويت تخبز فى فرن متوسط الحرارة لمدة ربع ساعة.

يترك البسكويت حتى يبرد، ويدهن قاعدة واحدة بالمربى وتلصق بأخرى.

بسكويت بالشيكولاتة

المقادير:

مثل بسكويت القرفة بخلاف عدم وضع قرفة بالعجينة.

مقادير عمل الشيكولاتة:

نصف كوب ماء. نصف كوب لبن.

١ ملعقة كبيرة سكر. ٢ ملعقة كبيرة شيكولاتة.

للتجميل: ملعقة كبيرة جوز هند مبشور.

يغلى الماء واللبن والسكر والشيكولاته على النار حتى يذاب جيدًا الشيكولاتة والسكر ويصبح قواما لينا. تغمس قاعدة البسكويت فى الشيكولاتة وتلصق بأخرى ثم يغمس الطرفين بالشيكولاتة ثم فى جوز الهند فتعطى شكلا وطعما جميلا.

بسكويت جوز الهند

المقادير:

١ كوب كبير دقيق. ٣ ملاعق زبد.

٤ ملاعق كبيرة سكر. صفار ٣ بيضات للعجن.

٤ ملاعق جوز هند مبشور. ملعقة صغيرة بيكنج بودر.

الطريقة:

يعـمل البسكويت بالطـريقة السـابقة وتشكل ويدهن وجـه البسكويت ببياض البيض ويرش بجوز الهند.

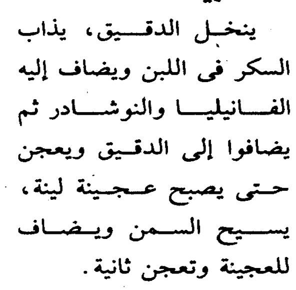
يخبـر فى فرن حار لمـدة ثلث الساعة أو حـتى يصبح لونه ذهبيا.

بسكويت بالسمسم

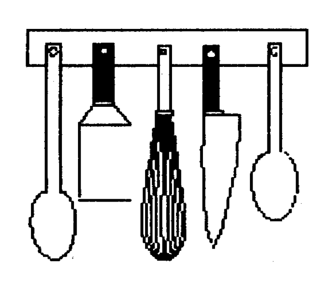
المقادير:

١ كوب دقيق.
١ ملعقة كبيرة سكر.
١ ملعقة كبيرة زبد.
ربع كوب لبن.
فانيليا.
ربع ملعقة شاى نوشادر.
سمسم للوجه.

الطريقة:



ينخـل الدقـيق، يذاب السكر فى اللبن ويضاف إليه الفـانيليـا والنوشـادر ثم يضافوا إلى الدقـيق ويعجن حـتى يصبح عـجـينة لينة، يسـيح السـمن ويـضـاف للعجينة وتعجن ثانية.



تقطع العجينة وتشكل كالأصبع وتدحرج فى السمسم.

تدهن صينية ويوضع عليها أصابع البسكويت يخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى ينضج.

بسكويت لانكشير

المقادير:

٢ ملعقة كبيرة دقيق. ٣ ملاعق سكر.

٣ ملاعق زبدة. ٢ ملعقة كبيرة أرز مطحون.

نصف ملعقة صغيرة فانيليا.

نصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر. ربع كوب لبن.

للتجميل: مربى. مكسرات مفرية.

الطريقة:

يخلط السكر بالزبد حتى يصير كالقشدة يضاف اللبن الممزوج بالفانيليا، يخلط الدقيق بالبيكنج بودر ويضاف لما سبق ويعجن بخفة.

يشكل قطعًا بحجم البندقة ويضغط عليها قليلاً وترص فى صينية مدهونة يخبز فى فرن هادئ. ثم يترك ليبرد.

يلصق على اثنتين بالمربى وتجمل الأطراف بالمكسرات المفرية.

بسكوت سافواى

المقادير:

ربع كيلو دقيق.　　　٤ بيضات.

٥ ملاعق كبيرة سكر.

الطريقة:

ينخل الدقيق مرتين قبل الاستعمال.

يضـرب البيض لمـدة خـمس دقائق، يـضاف إليـه السكر ويستمر الضرب حتى يصبح الخليط سميكا.

يضاف الدقيق تدريجيًا مع التقليب بخفة.

يوضع فى كيس ذى بلبلة سادة فيكون البسكويت كالشريط.

يوضع فى صـينية مـدهونة ومرشـوشة بالدقـيق على هيـئة أصابع. يخبز فى فرن حار. يقدم مع المثلجات.

الغريبة

المقادير:

٢ كوب دقيق.　　١ كوب زبد.

نصف كوب سكر.

للحشو: فصوص لوز أو بندق أو زبيب.

الطريقة:

يدعك الزبد جـيـدًا حـتى يبـيض لونه، ثم يضـاف السكر

فيكونا كـالقشدة، يضـاف الدقيق تدريجـيًا مع الاستـمرار فى الدعك حتى تتكون عجينة يابسة.

يؤخذ قطعة فى حجم البندقة وتكور ويضغط على منتصفها ويوضع بها نوع المكسرات المـوجود توضع فى صاج مدهون وتخبز فى فرن هادئ.

الكعك

المقادير:

١ كيلو دقيق. نصف كيلو سمن.

ملعقة كبيرة سمسم. ربع ملعقة صغيرة ملح.

نصف ملعقة صغيرة بيكربونات. كوب لبن.

قطعة خميرة بيرة.

ملعقة صغيرة ريحة الكعك. ماء للعجن.

للتجميل: سكر بودرة.

الطريقة:

ينخل الدقيق والملح ورائحة الكعك. يعمل حفرة فى وسط الدقيق.

يقدح السمن ويصب فى الحفرة ويقلب بملعقة خشبية حتى تهدأ الحرارة ثم يبس جيدًا باليد.

تذاب الخمـيرة فى قليل من الـماء الدافئ وتضاف لـلدقيق

وتقلب مع إضافة قليل من الماء تدريجى مع العجن حتى نحصل على عجينة يابسة نوعًا.

يغطى العجين ويترك يخمر.

تقطع قطع صغيرة من العجين وتكور ثم تبط وينقش وجهها بالمنقاش رفيعًا وتترك لتخمر.

يخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى يصفر لونها وتنضج ويرش وجهها بالسكر البودرة.

كعك بالعجمية

المقادير:

مثل الكعك السابق.

مقادير العجمية:

ربع كيلو عسل أبيض. ملعقة كبيرة دقيق.

ملعقة سمسم. ربع ملعقة فانيليا.

طريقة عمل العجمية: يقدح السمن ويضاف إليه الدقيق ويقلب على النار حتى يصفر لونه، يضاف السمسم ويقلب ويرفع من على النار.

يضاف العسل تدريجيًا مع التقليب ثم يعاد الإناء إلى النار حتى يغلظ القوام مع التقليب.

يرفع الإناء من على النار ويضاف الفانيليا.

الطريقة:

كالسابق ولكن عند التشكيل تكور العـجينة ويعمل بوسطها حفرة تملأ بملعقة صغيرة من العجمية وتلم العجينة من أطرافها وتكور وتبط ثم تنقش بالمنقـاش وباقى الخطوات مثل الكعك السابق.

البيتى فور

المقادير:

٢ كوب دقيق. ثلاثة أرباع كوب سكر ناعم.
نصف كوب سمن. ٢ بيضة.
فانيليا. ملعقة صغيرة بيكنج بودر.
للتجميل: مربى ـ شيكولاتة سائلة ـ جوز هند ـ مكسرات.

الطريقة:

يدعك الزبد جيدًا بملعقة ويضاف إليه السكر والفانيليا ويتم الدعك حتى يـصيرا كـالقشدة. يـضاف البيكنج بودر لـلدقيق المنخول يضـاف الدقيق تدريجـيًا مع التقليب المـستمـر حتى يصبح عجينة جاهزة للتشكيل.

يتم التـشكيل حـسب الرغـبة ويسـتـحب أن تكون أشكالا صغيرة فى صينية ويخبز فى فرن متوسط الحرارة.

للتجـميل: يدهن قاعد البـيتى فور بالمـربى أو الشيكولاتة

السائلة ويلصق كل واحدة بالأخرى، ويمكن غمس الأطراف ثم غمسها فى مطحون مكسرات أو جوز هند.

البيتى فور بالشيكولاتة

المقادير:

كمقادير البيتى فور السابق لكن بإضافة ملعقة من بودرة الشيكولاتة (الكاكاو).

والطريقة والخبز كالسابق.

التورتـــــات

تورتة الشيكولاتة بالكريمة

المقادير:

٥ ملاعق كبيرة دقيق.

ملعقة صغيرة فانيليا.

٦ ملاعق كبيرة سكر.

٦ ملاعق زبد.

٢ ملعقة شيكولاتة.

ملعقة صغيرة بيكنج بودر.

٤ بيضات.

للحشو: ٢ كيس كريمة شانتية. متوفرة فى الأسواق.

للتغطية: خليط شيكولاتة.

الطريقة:

يخفق الزبد ثم يضاف السكر ويستمر فى الخفق حتى يصير مثل القشدة.

ينخل الدقـيق والبـيكنج بودر وتضاف الـشيكولاتة يخـفق البيض ويضــاف إليه الفــانيليا. يضاف البـيض إلى خليط الزبد بالتبادل مع خليط الدقيق حتى ينتــهى المقدار يستكمل الضرب بخفه تدهن صينية بالسمن وترش بالدقيق.



يصب الخليط فى الصينيـة ويخبز فى فرن مـتوسط الحرارة من خمس وعشرين دقيقة لنصف الساعة.

تقلب الكعكة على منخل سلك حتى تبرد تشق الكعكة إلى ثلاثة أجـزاء بسكين حـاد ويغطى جـزء إمـا بالكريمـة وجـزء بالشيكولاتة وترص الطبقات فوق بعضها ويغطى الوجه بكريمة ويمكن تزينيها بوردات الشيكولاتة أو بعمل خطوط.

لعمل الشيكولاته: ٣ ملاعق كبيرة بودرة شيكولاتة ـ ملعقة كبيرة زبدة ـ ملعقة كبيرة ماء ـ ملعقة كبيرة سكر ـ فانيليا.

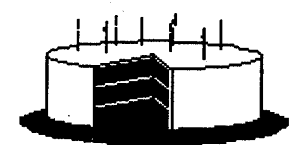
الطريقة:

تسـيح الزبـدة على النار ثم يضـاف المـــاء والسكر وبودرة الشيكولاتة والفانيليا وتذاب على حمام ماء.

الكريم شانتية: يفرغ الكيس على كوب لبن مثلج ويقلب فى البدايـة بملعقة جـتى لا تتطاير البـودرة ثم يضرب بالمـضرب الكهـربائى لمـدة أربع دقـائق، ثم توضع فى الثـلاجـة لتكون جاهزة للاستعمال (إضافة سكر يكون حسب المذاق).

تورتة الفراولة بالكريمة

المقادير:



٦ ملاعق كبيرة دقيق.

٣ ملاعق كبيرة زبد.

٥ ملاعق سكر.

ملعقة صغيرة بيكنج بودر.

٥ بيضات.

ملعقة صغيرة فانيليا.

للحشو والتجميل: ٢ كيس كريم شانتيه.

نصف كيلو فراولة.

الطريقة:

يضـرب البيض بالمـضرب الـكهربائى مـدة خمس دقـائق وتضاف الفانيليا.

يضاف السكر مع الاستمـرار فى الضرب حتى يبيض اللون ويغلظ القوام.

يضـاف الدقيق بعـد نخله مع البـيكنج بودر ويخلط بخفـة شديدة. يضاف الزبد السائح مع تقليبه بخفة.

تدهن صينيـة بالسمن وترش بالدقيق وتـقلب للتخلص من الدقيق الزائد.

يصب الخليط ويخبز فى فرن حار لمدة نصف ساعة.

بعـد النضج تقلب بحـرص على منخل بـعيـد عن تيـارات الهواء حتى تبرد.

تشق الكعكة نصفين بسكين حاد ويفرد فيها كريمة وأنصاف وحدات الفـراولة ثم يوضع النصف الآخـر من الكعكة وتغطى بالكريمـة وتزين بأنصاف حـبات الفـراولة وعليهـا وردات من الكريمة.

تورتة الاناناس

المقادير:

ربع كيلو دقيق.

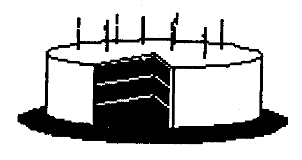
ثمن كيلو زبد سايح.

٥ بيضات.

٢ ملعقة بيكنج بودر.

٥ ملاعق سكر.

ملعقة صغيره فانيليا.



تعـمل بالطريقـة السـابقـة وكذلك فى النضج.

للحشو: علبة كبوت أناناس.

٢ كيس كريم شانتيه.

الطريقة:

تقسم الكعكة نصفين بسكين حاد. ويسقى الجزء الأسفل بشراب الكمبوت ويوزع فيها الكريمة ونوزع مفرى بعض وحدات الأناناس وتغطى بالجزء الثانى ويوزع فوقه وعلى الجوانب الكريمة تقطع بعض وحدات الأناناس رفيعا وترص بطريقة دائرية على التورتة مع توزيع بعض الوردات من الكريمة عليها بواسطة الكيس المخصص لذلك واختيار قمع على شكل وردة صغيرة حتى تعطى شكلا جميلا.

الأسكنز

المقادير:

ربع كيلو دقيق.
ملعقة بيكنج بودر.
ملعقة كبيرة زبد.
بيضة.
ذرة ملح.
لبن للعجن.
ملعقة كبيرة سكر.

الطريقة:

ينخل الدقيق وذرة الملح ويضاف السكر ويقلبوا جيدًا يفرك الزبد بالأصابع.

يعمل حفرة فى وسط الدقيق ويضاف فيها قليل من اللبن، ثم يضاف باقى اللبن تدريجيًا حتى تعطى عجينة يابسة.

يرش لوح بالدقيق وتفرد بالنشابة لسمك نصف سم وتقطع دوائر أو مثلثات حسب الرغبة وتخبز بسرعة فى فرن حار لمدة خمس دقائق.

يمكن إضافة العسل أو الزبيب أو الكريمة.

السويسرول

المقادير:

١ كوب دقيق.

٤ بيضات.

١ كوب سكر بودرة.

ملعقة صغيرة بيكنج بودر.

ملعقة صغيرة فانيليا.

للحشو والتجميل:

كريمة ـ شيكوتة ـ مربى ـ مكسرات ـ سكر بودرة.

الطريقة:

يضرب البيض بالمضرب لمدة خمس دقائق ثم يضاف السكر حتى يصير قوامهما سميكا، ثم يضاف الفانيليا وتخلط معهما.

ينخل الدقيق ويضاف إليـه البيكنج بودر ويقلب الخليط كله بخفة .

تدهن صـينيـة متـوسطة وتغطـى بورق الزبد ويدهن ويرش بقليل من الدقـيق، يصب الخليط ويوضع فى فـرن حار مـدة سبع لعشر دقائق.

تقلب الصينية على ورق مرشوش سكر بودرة.

وعندما تبرد يمكن تغطية السويسرول بالشيكولاتة أو المربى أو الكريمـة ـ ولفهـا عن طريق ورق الزبدة بحـيث تصـبح فى شكل أسطوانة وتقطع ترنشات وتجمل بالمكسرات.

الكيكة

المقادير:

١ كوب سكر.　　　٢ كوب دقيق.

٥ بيضات.

ملعقة بيكنج بودر.

نصف كوب لبن.

ملعقة صغيرة فانيليا.

نصف كوب سمن أو زبد.

الطريقة:

يضرب البيض ويـضاف إليه الفانيليا، اللبـن ثم يضاف إليه السكر ويستمر الضرب.

ويضـاف الزبد حـتى يصـبح القـوام لينا، يضـاف الدقـيق المنخول والبيكنج بودر تدريجيّا ويخلط فى اتجاه واحد.

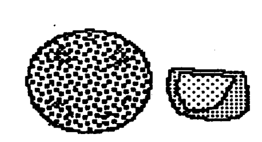
تدهن صينية بالسمن القـاع والجوانب وتغطى بالدقيق تقلب على وجهها للتخلص من الزائد.

يصب الخليط فيـها بحرص تخـبز فى فرن حـار وبعد ربع ساعة تهدأ النار حتى يصبح لونها ذهبيا.

كيكة البرتقال

المقادير:

كـالكيكة السـابقة بفـارق البـرتـقـال بدلاً من الـلبن والطريقة مثل الكيكه السابقة.



سابليه البرتقال

المقادير:

٦ ملاعق كبيرة دقيق ـ ذرة ملح ـ ملعقة كربونات نشادر.

٤ قطع زبده فى حجم البيضة.

٢ ملعقه سكر بودرة.

ملعقة صغيرة بشر برتقال.

ملعقة صغيرة فانيليا.

صفار بيضات.

ملعقتان كريمة لبانى.

الطريقة:

تدعك الزبدة ويضاف إليها بشر البرتقـال حتى تصير بيضاء كالقشدة، ثم يضاف السكر ويستمر الدعك حتى ينعم الخليط، يخفق البيض ويضاف إليه بكربونات النشادر والفانيليا والكريمة اللبانى، ثم يضـافوا إلى الزبد والسكر ويخلطوا جـميعًـا حتى يصبحوا خليطا ممزوجا جيدًا.

يعمـل حفرة فى الدقـيق المنخول مـع الملح ويصب فيـها الخليط وتعـجن المـكونات مع بعض حـتى تتكون عـجـينة يابسة.

تغطى بقطعة قماش خفيف مبللة وتوضع فى الثلاجة لتستريح لساعة.

ترش لوحة خشبية بالدقيق ويفرد عليها العجينة بالنشابة فيصبح سمكها نصف سم.

ثم تقطع حسب الطلب دوائر أو مربعات وتوضع فى صينية مدهونة ويدهن وجهها بالبيض المخفوق جيدًا، تخبز فى فرن هادئ حتى يحمر الوجه.

المرانج

المقادير:

عدد ١٠ بياض بيضة.

١٠ ملاعق سكر ناعم كبيرة.

فانيليا.

الطريقة:

يخفق بياض البيض حتى يجمد ويضاف إليه السكر ويضرب ثانية بالمضرب الكهربائى حتى يصبحا كالقشدة.

يعبأ المقدار فى كيس الكريمة ويصنع منه وحدات.

تدهن صينية بالزيت وتغطى بورق الزبدة ويضغط على

الكيس حتى تخرج وحدات على شكل وردة على الصينية وهكذا.

يوضع فى فرن متوسط الحرارة حتى ينضج ولكن لا يتغير لونه لمدة من سبع لعشر دقائق.

بودنج كورن فلور

المقادير:

نصف كيلو لبن.

٥ ملاعق كبيرة كورن فلور.

نصف ملعقة فانيليا.

سكر للتحلية.

الطريقة:

يذاب دقيق كورن فلور فى نصف كوب لبن على البارد.

يغلى اللبن على النار ويحلى بالسكر.

يضاف الكورن فلور على اللبن مع التقليب المستمر تضاف الفانيليا.

يصب المقدار فى قالب ويترك حتى يجمد فى الثلاجة.

يقلب القالب ويجمل بالمكسرات.

بودنج بسكويت سافوى
او الكيك الإسفنجى

المقادير:

٧٥ جرام من بسكويت سافوى، أو الكيك الإسفنجى.

كوب لبن.　　　　　　٣ بيضات.

سكر للتحلية.　　　　　مربى.

فانيليا.

الطريقة:

يقطع البسكويت أو الكيك ويدهن بالمربى ثم يرص فى صينية مدهونة بالسمن.

يخفق صفار البيض ويضاف إليه اللبن، الفانيليا ويحلى بالسكر.

يصب الخليط على قطع الكيك ويترك لمدة نصف ساعة حتى يتشرب السائل.

يخبز فى فرن هادئ حتى يجمد السطح نوعًا.

يخفق بياض البيض حتى يصير كالقشدة ثم يخلط بملعقة سكر بودرة ويصب على سطح البودنج.

تعاد الصينية إلى فرن هادئ حتى يجمد بياض البيض ويصبح لونه ذهبيا.

المربات

مربى الفراولة

المقادير:

كيلو فراولة.

ثلاثة أرباع كيلو سكر.

ملعقة كبيرة عصير ليمون.

الطريقة:

توضع الفراولة بعد غسلها وتنظيفها فى طبقات مع السكر وتترك لمدة ساعتين.

ثم ترفع على النار وتكون هادئة مع التقليب بخفة لمدة عشر دقائق.

ترفع الفراولة من الشراب السكرى بمقصوصة.

يستمر الشراب السكرى على النار مع إضافة عصير الليمون حتى يغلظ قوامه وينزع الريم أول بأول.

تضاف الفراولة وتترك تغلى فيه ببطء حتى تنضج تعبأ وهى ساخنة فى برطمانات جافة محكومة الغطاء.

مربى المشمش

المقادير:

كيلو مشمش.

كيلو سكر.

ثلاثة أرباع كوب من ماء السلق.

ملعقة كبيرة سلق.

الطريقة:

يغسل المشمش ويخفف وينزع منه النوى.

يسلق نصف سلق فى ماء يغطيه.

يذاب السكر فى ثلاثة أربـاع ماء سلق المـشـمش ثم يغلى على النار مع نزع الريم.

يضاف إليه المشمش المسلوق ويضـاف عصير الليمون قبل نضجها بخمس دقائق.

مربى الخوخ

المقادير والطريقة:

مثل مربى المشمش بالضبط.

قمر الدين

المقادير:

نصف لفة قمر الدين.

سكر للتحلية.

١ كوب ماء دافئ.

٢ ملعقة كبيرة نشا.

للتجميل: مفرى مكسرات.

الطريقة:

يقطع قمر الدين وينقع فى الماء الدافئ لمدة ساعة.

يرفع على النار ويحلى بالسكر حتى يذوب ثم يترك ليغلى.

يخلط النشا بقليل من الماء ويضاف لقمر الدين مع التقليب المستمر لمدة خمس دقائق.

يغرف فى أطباق صغيرة ويجمل بالمكسرات.

الأرز باللبن

المقادير:

نصف كيلو لبن.

سكر للتحلية.

نصف كوب أرز.

نصف ملعقة صغيرة فانيليا.

للتجميل: مكسرات مفرية.

الطريقة:

ينقى الأرز ويغسل جيدًا ثم يغطى بالماء ويترك على النار حتى يغلى تهدأ النار حتى يصل لنصف النضج يضاف اللبن للأرز على نار هادئة مع التقليب حتى ينضج ويحلى وتضاف الفانيليا بعد رفعه من على النار.

يغرف فى صحون ويجمل بالمكسرات المفرية.

المهلبية

المقادير:

كيلو لبن.

سكر للتحلية.

٣ ملاعق كبيرة نشا.

ملعقة صغيرة فانيليا.

يخلط النشا بقليل من الماء (ربع كوب ماء).

الطريقة:

يغلى اللبن ويحلى ثم يضاف النشا مع التقليب حتى يغلظ القوام، يرفع من على النار وتضاف الفانيليا.

تغرف فى أطباق صغيرة وتجمل بالمكسرات.

العاشوراء

المقادير:

ربع كيلو قمح مقشور.

١ كيلو لبن.

٣ ملعقة كبيرة نشا.

سكر للتحلية.

ملعقة صغيرة فانيليا.

الطريقة:

ينقى القمح ويغسل جيدًا ويرفع على النار حتى يغلى لمدة نصف ساعة يرفع من على النار ويترك مغطى جيدًا لمدة ثلاث ساعات.

يرفع على النار ثانية فتكون حبة القمح نضجت وكبر حجمها يضاف اللبن المحلى للقمح.

يمزج النشا بربع كوب ماء ويضاف للقمح مع التقليب حتى يغلظ القوام.

يرفع من على النار وتضاف الفانيليا.

يغرف فى أطباق صغيرة وتجمل بالمكسرات.

الكريم كراميل

المقادير:

كيلو لبن.

٨ بيضات.

٢ ملعقة صغيرة فانيليا.

كراميل.

الطريقة:

الكراميل: يضاف السكر للماء ويرفع على النار عندما يغلى يضاف عصير الليمون حتى يصبح بنى اللون.

يخلط البيــض باللبن والفانيليا حــتى يصيــرا هشا ثم يصب الكراميل فى قالب ويصب الخليط عليه ثم يوضع فى صينية بها ماء ويوضع فى فرن حار حتى يجمد وينضج.

يترك ليبرد ويقلب فى طبق ويقدم مثلجًا.

الكمبوت

كمبوت الخوخ

المقادير:

كيلو خوخ.

سكر للتحلية.

عصير ليمون.

واحد ونصف كوب ماء.

الطريقة:

يغسل الخوخ جيدًا ويوضع فى إناء مع الماء المحلى ويرفع على النار حتى يغلى ويضاف عصير الليمون.

بعد دقائق يرفع من على النار. وينشل بمقصوصة ومحاولة تقشيره بحرص فتطلع ورقة خفيفة منه.

يقطع حلق وينزع منه البذر ويضاف إلى الشراب السكرى.

كمبوت مشكل

المقادير:

٢ أصبع موز.

٥ حبات مشمش.

خوخ.

٥ حبات فراولة.

سكر للتحلية.

٣ أكواب ماء.

الطريقة:

تغسل الفواكه جيدًا وتنظف، يحلى الماء بالسكر ويرفع على النار.

أولاً المشمش ينظف من النوى ويضاف للماء ويظل بها ثلاث دقائق ثم يضاف الخوخ بعد وضعه فى ماء مغلى وتقشير قشره وتقطيعه حلق، ثم تضاف الفراولة ويرفع الإناء من على النار ويضاف له قطع أصابع الموز حتى يبرد ويثلج يقدم مثلجًا.

كستردة بالكرملة

المقادير:

مقادير الكستردة:

نصف كيلو لبن.

٦ بيضات.

فانيليا.

سكر للتحلية.

مقادير الكرملة:

٤ ملاعق سكر.

ماء يغطى السكر.

الطريقة:

الكرملة:

يغطى السكر بالماء ويقلب حتى يحمر السكر.

يدهن قالب سمن وتصب الكـرملة وهى ساخنة فى قوالب صغيرة حتى تجمد.

طريقة الكستردة:

يدفأ اللبن ويضاف إليه البـيض المربوب، ثم يضاف السكر والفانيليا مع التقليب حتى يذوب السكر.

ثم يصفى بمصفاة سلك.

يصب فى القوالب وتوضع القوالب فى صينية بها ماء يصل ارتفاعه لنصف القوالب.

يوضع فى فرن مـتوسط الحـرارة، مع ملاحظة عـدم غليان الماء أو الكستردة.

بعد النضج يقلب القالب وهو ساخن.

ويقدم باردا مع تجمـيله بالكريمة على شكل وردة فوق كل قالب، والمكسرات المبشورة.

كسترد الموز

المقادير:

٢ كوب كريمة لبانى.

٢ ملعقة كبيرة سكر بودرة

٦ أصابع موز تقطع حلقات.

٥ صفار بيضات.

فانيليا

الطريقة:

يضـرب صفـار البـيض لثـلاث دقائق ثم يضـاف الكريمـة ساخنة، ثم يقلب جيدا.

يوضع الخليط فى إناء لينضج فى حمـام ماء على نار هادئة مع التقليب المستمر.

ثم يضاف السكر والفانيليا.

تضـرب بالمضـرب الكهربائى لمـدة أربع دقائق، ثم تـترك لتبرد.

يقطع الموز حلق، ويلاحظ عدم تقطيعه إلا فى وقت وضعه فى الكسترد حتى لا يسود لونه.

يصب فى كـئـوس ويثلـج ويجـمل بالكـريم شـانتـيـه والمكسرات.

سلاطة الفاكهة

المقادير:

١ حبة مانجو
١ حبة تفاح.
١ حبة كمثرى.
١ حبة جوافة.
٥ حبات فراولة.
كيس كريمة شانتيه.
شراب سكرى.
نصف كوب سكر.
كوب ماء.
ثلاث نقط عصير ليمون.

طريقة عمل الشراب السكرى:

يذوب السكر فى المـاء حتى يذوب السكر تـماما، ويـترك على النار حتى يغلى الماء.

يضـاف عصـير الليـمون ثم يـغلى لمدة ثلاث دقـائق على النار، ثم يرفع من على النار ويترك ليبرد.

تغـسل الفاكـهة جـيـدا وتقطع بسكين حـامى حتى يسـهل التقطيع، وتوضع فى إناء كبير بعد إضافة بعض عصير الليمون للتفاح والموز والكمثرى، حتى لا يسود لونهم.

ثم يقلب جمـيع الفواكـه المقطعة ويضـاف إليهـا الشراب السكرى، وتترك فى الثـلاجة حتى تتشربه الفـاكهة، ثم توضع سلاطة الفاكهة فى أطباق صعيرة، وتزين بالكريم شانتيه.

فهرس الموضوعات

الموضـــــوع	الصفحة
المقدمة	٣
حلويات شرقية	٥
البسبوسة	٥
البسيمة	٦
القطائف	٧
كنافة بالكريمة	٨
كنافة أصابع	٨
كنافة باللبن	١٠
كنافة بالمهلبية	١٠
الهريسة	١١
الجلاش	١٢
أصابع الجلاش	١٣
لقمة القاضى	١٤
البغاشة	١٥
بلح الشام	١٦
الأكلير بالشيكولاتة	١٧

الموضـــــوع | الصفحة

الموضوع	الصفحة
الاكلير بالكراميل	١٨
القرع العسلى	١٩
شكلمة اللوز	٢٠
شكلمة جوز الهند	٢١
كرات البطاطا	٢١
صينية البطاطا	٢٢
الشراب السكرى	٢٣
العجائن	٢٥
فطير بالشيكولاتة	٢٥
فطير بالعجوة	٢٦
الشريك	٢٧
البسكويت بالقرفة	٢٩
بسكويت بالشيكولاتة	٣٠
بسكويت جوز الهند	٣٠
بسكويت بالسمسم	٣١
بسكويت لانكشير	٣٢
بسكويت سافواى	٣٣

الموضـــــــوع	الصفحة
الغريبة	٣٣
الكعك	٣٤
كعك بالعجمية	٣٥
البيتى فور	٣٦
البيتى فور بالشيكولاتة	٣٧
التورتات	٣٨
تورتة الشيكولاتة بالكريمة	٣٨
تورتة الفراولة بالكريمة	٤٠
تورتة الأناناس	٤١
الإسكنز	٤٢
السويسرول	٤٣
الكيكة	٤٤
كيكة البرتقال	٤٥
سابليه البرتقال	٤٦
المرانج	٤٧
بودنج كورن فلور	٤٨
بودنج بسكويت سافواى	٤٩

الموضـــــوع	الصفحة
المربات	٥٠
مربى الفراولة	٥٠
مربى المشمش	٥١
مربى الخوخ	٥١
قمر الدين	٥٢
الأرز باللبن	٥٢
المهلبية	٥٣
العاشوراء	٥٤
الكريم كرامل	٥٥
الكمبوت	٥٦
كمبوت الخوخ	٥٦
كمبوت مشكل	٥٦
كستردة بالكرملة	٥٧
كسترد الموز	٥٩
سلاطة الفاكهة	٦٠